デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー

取扱説明書

型式番号 EC152J

家庭用

保証書付（裏表紙）

このたびは、デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー EC152J をお求めいただき誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）と共に大切に保管してください。

MADE IN CHINA

特長

■ カフェ・ポッドでもコーヒー粉でも抽出可

コーヒー粉を使用して、1 杯か 2 杯の抽出ができます。また、エスプレッソ用の豆を理想的な量と圧力で 1 杯分ずつプレス･パックした「カフェ･ポッド」も使用できます。
カフェ・ポッドの世界共通規格（E.S.E）を採用。

■ 豊かなアロマを味わえる 15 気圧（抽出時 9 気圧）のポンプ式

■ 常に 90℃での抽出を可能にする高性能サーモスタット内蔵

■ フロントパネルのダイヤル一つで簡単操作

オン／オフの切り替え、エスプレッソの予熱・抽出、スチーム予熱の切り替えがフロントパネルのダイヤル一つで操作可能です。

■ カップトレイをマシン上部に設置

もくじ

安全上のご注意　各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の２つに分け、明示しています。

警告	注意
この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。			この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。
：禁止	：接触禁止	：水ぬれ禁止	：指示を守る
：分解禁止	：ぬれ手禁止	：風呂・シャワー室での使用禁止	：電源プラグを抜く

警告

電源／コンセントについて

電源は交流 100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。

コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。

取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
火災・感電の原因。

延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない
発火の原因。
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱します。

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く
火災の原因。

電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
火災・感電の原因。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。

動作中に電源プラグを抜き差ししない
火災・感電の原因。

警告

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

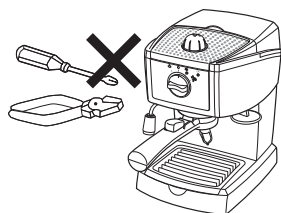
ショートによる発火の原因。
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）に相談する。

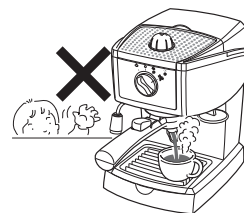
電源コードは破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない（加工する・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を載せる・挟み込むなど）

感電・火災の原因。
電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）に相談する。

使用中／使用後について

自分で絶対に分解・修理・改造は行わない

故障や発火の原因。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない

感電・やけど・けがの原因。

異常が生じた場合は、使用を中止する

けがや故障の原因。
万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）まで連絡する。

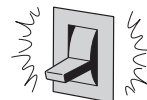
絶対に他の用途や屋外で使用しない。家庭用として使用し、業務用として使用しない

故障の原因。
本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用（家庭用電気製品）です。

注意

電源について

ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する

使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、電力会社に相談する。

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く

感電・ショートによる発火の原因。

使用中は、電源コードを本体に触れさせない

感電・ショートの原因。
熱で電源コードが傷みます。

設置場所について

本体は不安定なところ、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない

テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。

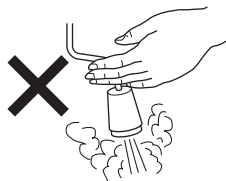
水道や熱源の近く、屋外や湿気の多い場所（部屋）、特殊な環境（硫化ガスの発生する場所、塩害などのおそれがある場所）で使用しない

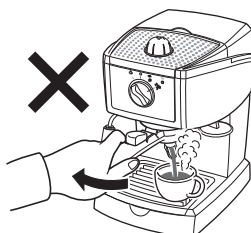
火災・感電・故障の原因。
製品の劣化を早め、製品寿命や製品の安全に悪影響を及ぼす可能性があります。

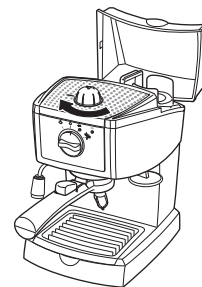
注意

使用中／使用後について

本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する
火災・感電の原因。
お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）まで連絡する。

給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくるお湯やスチーム（蒸気）に注意する
やけどの原因。

電源を入れる前に、必ずスチームノブが閉じていることを確認する
やけどの原因。

エスプレッソ抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さない
やけどの原因。

使用中は給水タンク内の水量をチェックする
発熱・発火の原因。

使用中、給水タンクに水を補充する場合は、一旦、ダイヤルを ○（電源オフ）まで戻し、必ずスチームノブが閉じていることを確認する
やけどの原因。

本体に水やコーヒーをこぼさない
ショート・感電の原因。
万一、こぼしてしまった場合は、直ちに電源を切り、使用を中止する。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）まで連絡する。

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因。

給水タンクの最大容量（MAX 表示）を超えて水を入れない
故障の原因。

他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
故障・けがの原因。

お手入れについて

本体や電源プラグ／電源コードを水に浸したり、水洗いをしない
ショート・感電の原因。

本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う
高温部に触れると、やけどの原因。
※スチームノズルの洗浄（19 ページ参照）、石灰分の除去、給湯口の洗浄（20 ページ参照）の際は除く。

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご使用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作りかた」、「給湯／蒸気の使いかた」などをよくお読みください。

各部の名称とはたらき

本体

給水タンク
最大水量：1.0L
※給水タンクに水以外のものを入れないでください。
故障の原因となります。

– MAX –

給水バルブ

ふた

カプチーノ、カフェラテを作るときに操作します。

スチームノブ
反時計回りに回してスチームノブを開くと、スチーム管／ノズルから熱湯や蒸気が出てきます。

閉じる　開く

スチーム管
スチームノブを開くと、
熱湯や蒸気が出てきます。

スチームノズル
蒸気で泡立てや加熱をするとき、スチーム管の先に取り付けます。

カップ受け（取り外し可）

カップトレイ
エスプレッソ用カップを２個置くことができます。

操作パネル

ダイヤル
６ページの「操作パネル」を参照してください。

プレッサー
フィルターに詰めたコーヒー粉をプレッサーに押し付けて平らにします。（取り外し不可）

給湯口
小さな孔から高圧力で熱湯が噴き出てきます。

凹部
（2ヶ所）

下から見た図

電源コード

プラグ

同梱品
お試し用カフェ・ポッドお申し込みハガキ
（個人情報用目隠しシール付）

フィルター＆フィルターホルダー

＜カフェ・ポッド抽出用＞

抽出穴に取り付けることで、エスプレッソ抽出の勢いを弱め、よりきめの細かいクレマが作れます。アダプターを取り付けないと、抽出されたエスプレッソの中に大きな泡ができ、きれいなクレマを作ることができませんので、必ず取り付けてください。

＜コーヒー粉抽出用＞

１杯用フィルター
コーヒー粉専用です。

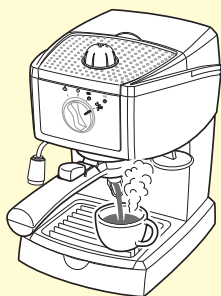
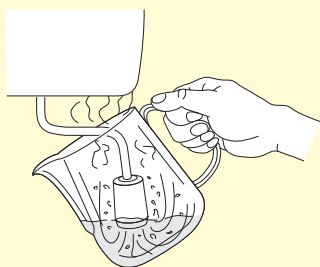
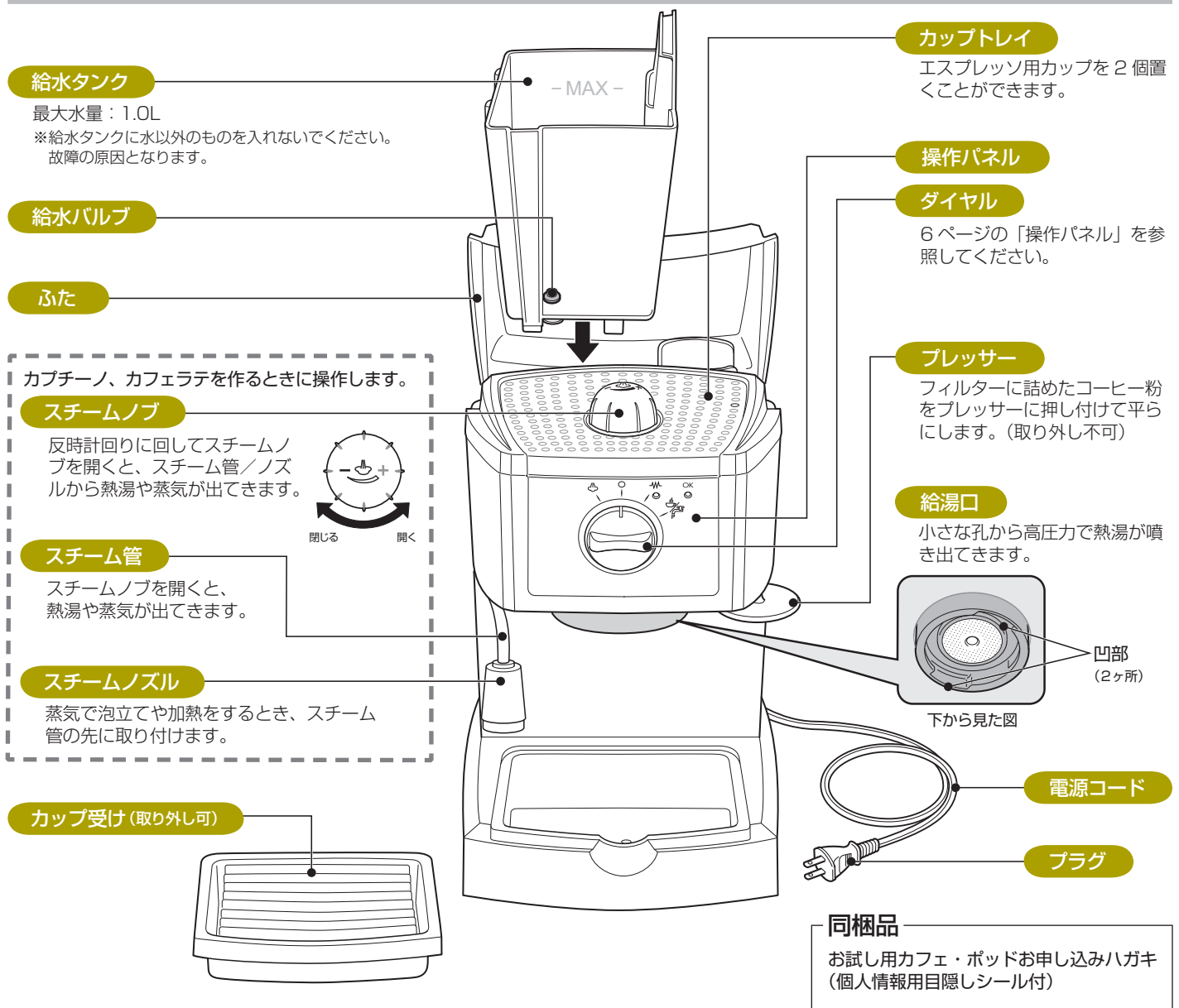
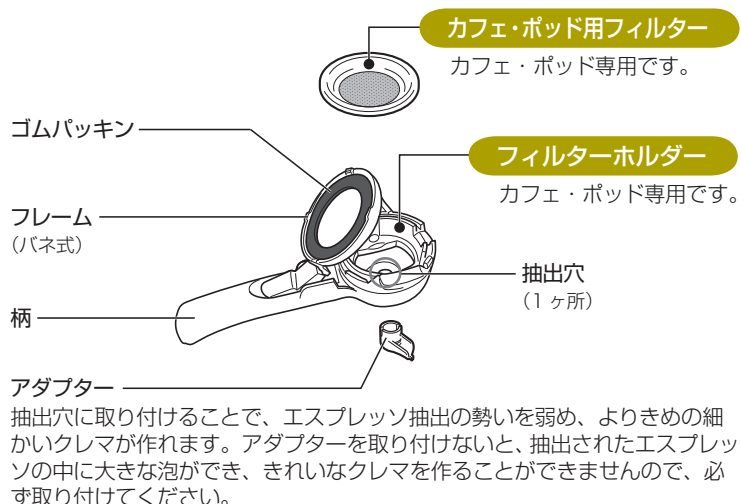
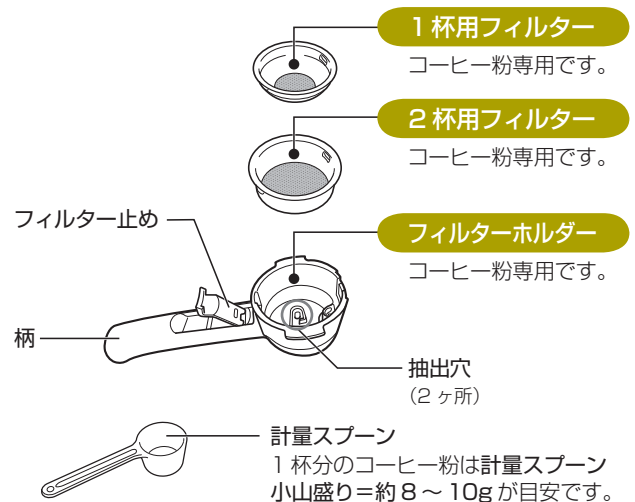
２杯用フィルター
コーヒー粉専用です。

フィルター止め

フィルターホルダー
コーヒー粉専用です。

柄

抽出穴
（2ヶ所）

計量スプーン
１杯分のコーヒー粉は計量スプーン小山盛り＝約８～10gが目安です。

操作パネル

予熱
ダイヤルを -W- にすると、ボイラーの加熱が始まります。

電源オフ
ダイヤルを ○ にすると、電源が切れます。

スチーム
ダイヤルを にしてスチームノブを開くと蒸気が出ます。

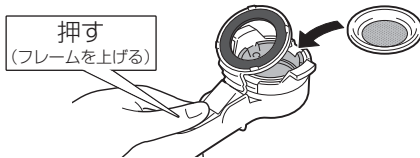
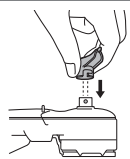
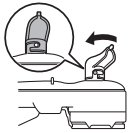
予熱ランプ
ダイヤルを -W- にすると点灯します。

OK ランプ
予熱が完了し、お湯や蒸気が適温になると、点灯します。エスプレッソの抽出または蒸気の使用は、必ず OK ランプが点灯しているときに行ってください。

エスプレッソ抽出
ダイヤルを にすると、給湯口から熱湯が出てきます。
※スチームノブを開けた状態で、ダイヤルを にすると、スチーム管／ノズルから熱湯が出ます。

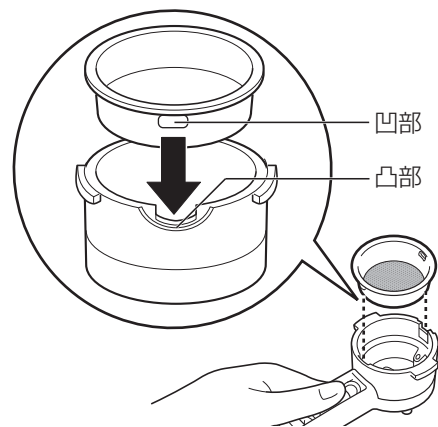
フィルター／アダプターのセット

カフェ・ポッド抽出用

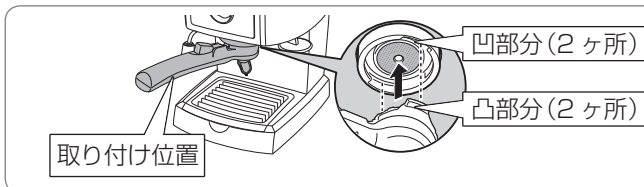
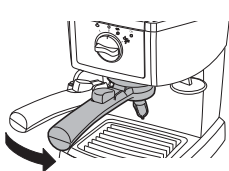
❶ フィルターホルダーにカフェ・ポッド用フィルターをセットする

❷ フィルターホルダーにアダプターを取り付ける

フィルターホルダーのツメの部分に、アダプターの溝を合わせて差し込みます。

アダプターが止まる位置まで回転させます。

コーヒー粉抽出用

フィルターホルダーに 1 杯用（または 2 杯用）フィルターをセットする

フィルターの凸部とフィルターホルダーの凹部が合うようにセットします。

フィルターホルダーの取り付け

フィルターホルダーを取り付ける

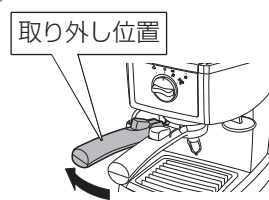
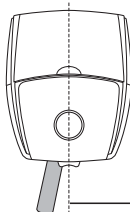
❶ フィルターホルダーの凸部分（2 ヶ所）と、給湯口の凹部分（2 ヶ所）の位置が合うようにして柄を押し込む

❷ 柄を右側いっぱいに回す

※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

<上から見た図>

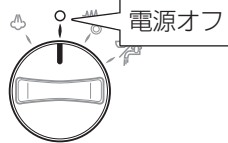
※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

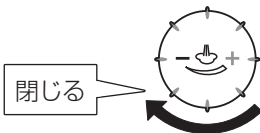
フィルターホルダーを取り外す

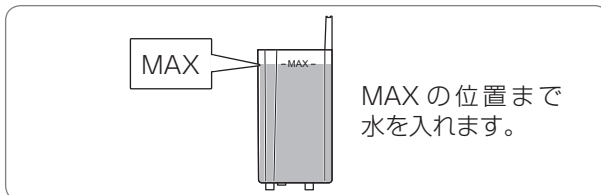
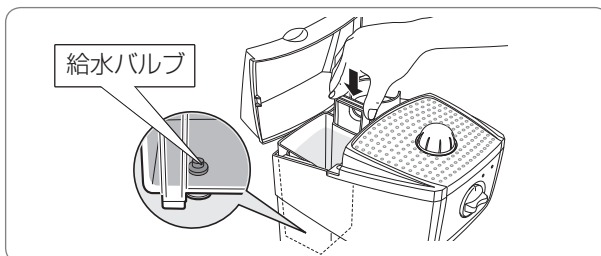
柄を左側へ回す

フィルターホルダーの凸と給湯口の凹が合う位置までくると、外れます。

内部洗浄（必ず行ってください）

注 意　初めてお使いになる場合は、各パーツおよび水の通り道の洗浄（内部洗浄）をしてください。カフェ・ポッド（またはコーヒー粉）を入れずに５～６回のお湯を抽出することで、内部洗浄が完了します。

1 電源オフ、スチームノブを閉じた状態にする

電　源

ダイヤルを ○（電源オフ）に合わせます。
※プラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

スチームノブ

スチームノブを時計回りに回して閉じます。
※止まる位置までしっかり回してください。

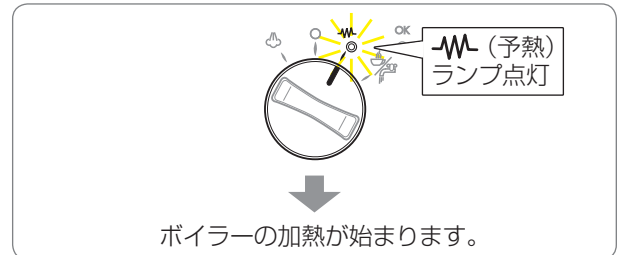
2 給水タンクに水を入れる

❶ 給水タンクを本体から取り外し、MAX 表示（1.0L）の位置まで水を入れる

❷ 給水タンクを本体にセットし、ふたを閉める

※ タンク底の給水バルブが開くように、給水タンクをしっかりと押し下げます。

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

4 ダイヤルを -W-（予熱）に合わせる

ボイラーの加熱が始まります。

5 空のフィルターをセットする

使用するフィルター（空の状態）を、フィルターホルダーにセットします。

● 詳細は「フィルター／アダプターのセット」（6 ページ）を参照してください。

6 フィルターホルダーを取り付ける

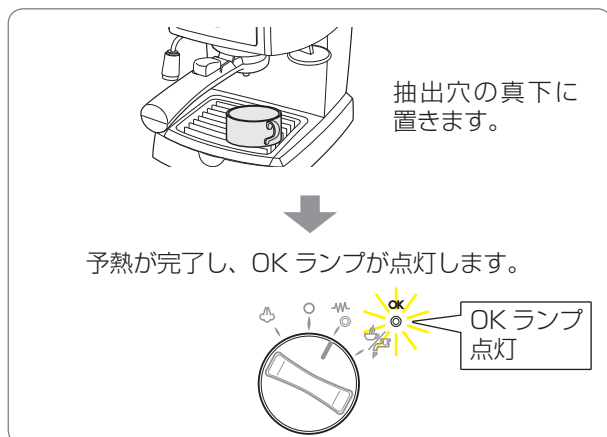
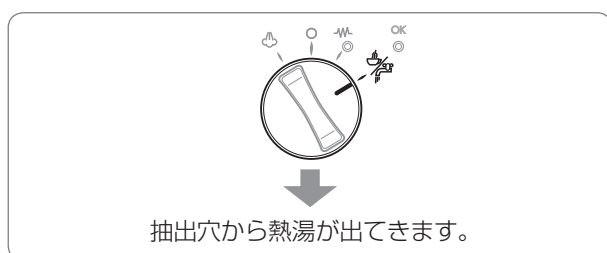
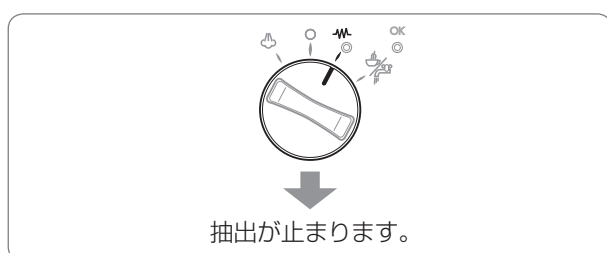
フィルターホルダーを給湯口に取り付けます。

● フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し込み、柄を右側いっぱいに回します。

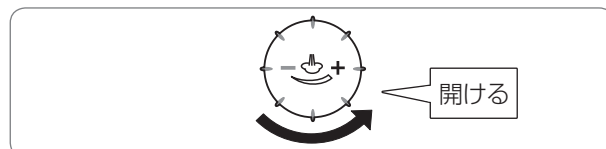
※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

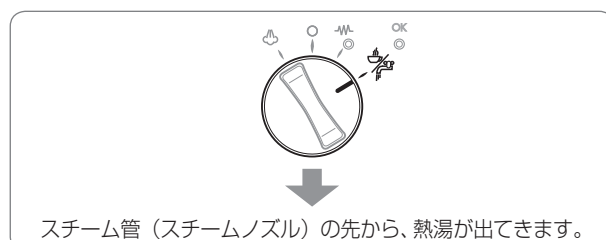
＜上から見た図＞

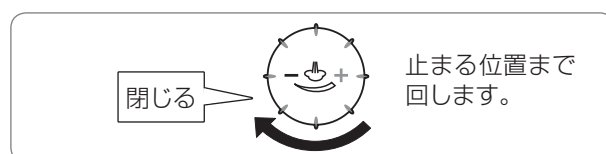
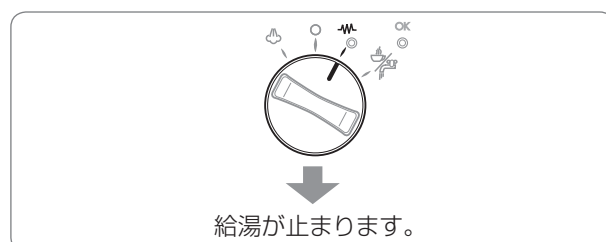
※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

7 お湯受けの耐熱容器を抽出穴の下に置く

8 ダイヤルを（抽出）に合わせる

9 八分目までお湯がたまったら、ダイヤルを（予熱）に戻す

10 カップをスチームノズルの下に置く

11 OK ランプ点灯後、スチームノブを反時計回りに回して開け、ダイヤルを（抽出）にする

❶スチームノブを反時計回りに回して開ける

※スチームノブの上面が熱くなるのでご注意ください。

❷ダイヤルを（抽出）に合わせる

12 八分目までお湯がたまったらスチームノブを時計回りに回して閉じ、ダイヤルを（予熱）に戻す

❶スチームノブを時計回りに回して閉じる

❷ダイヤルを（予熱）に合わせる

13 容器とカップのお湯を捨てる

※トレイに排水しないでください。溢れます。

14 手順7～13の操作を５～６回行う

●途中でタンクの水がなくなった場合は、スチームノブを閉じて電源をオフにしてから、水を補充します。

内部洗浄が終わったら・・・

●ダイヤルを ○（電源オフ）にして、プラグをコンセントから抜きます。

●給水タンクの残水を捨てます。

⚠ 給湯中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手を近づけない／本体を移動しない／ふたを開けない／フィルターホルダーを外さない／カラだきしない

エスプレッソの抽出（Ⅰ）：カフェ・ポッドを使う

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（7 ページ参照）
※カフェ・ポッドは 1 杯抽出専用です。

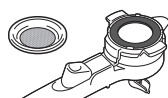
カフェ・ポッド

エスプレッソ用の豆を理想的な量と圧力で 1 杯分ずつプレス・パックしたものです。
※1 つ（1 杯分）しかセットできません。
※ご使用は 1 回限りです。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や**軟水**（硬度 90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

カップ

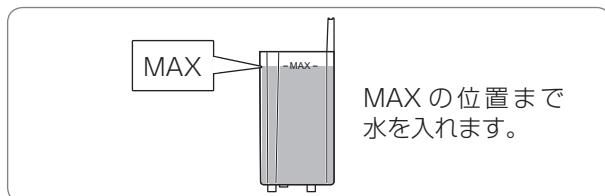
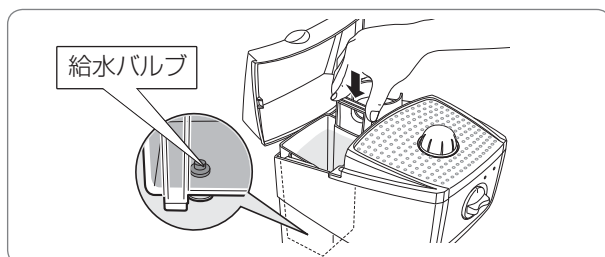
容量約 60 ～ 80mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

フィルター&フィルターホルダー

カフェ・ポッド用のフィルターとフィルターホルダーを使います。（5 ページ参照）

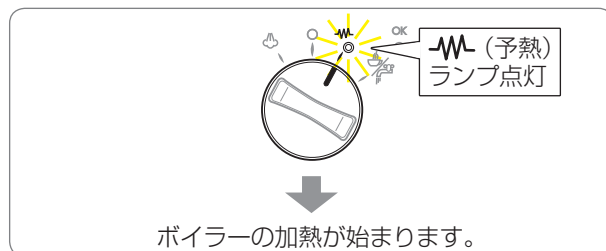
1 電源オフ、スチームノズルが閉じた状態にする

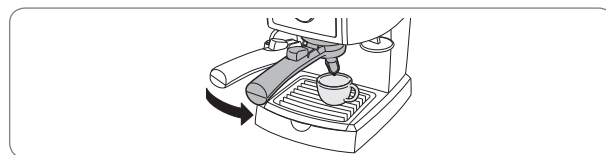
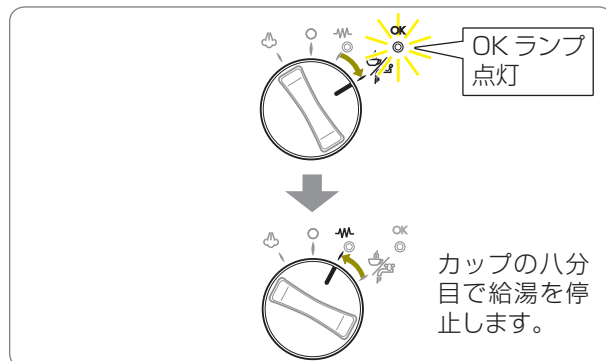
詳細は 7 ページの手順1を参照してください。

2 給水タンクに水を入れる

❶ 給水タンクを本体から取り外し、MAX 表示（1.0L）の位置まで水を入れる

❷ 給水タンクを本体にセットし、ふたを閉める

※ タンク底の給水バルブが開くように、給水タンクをしっかりと押し下げます。

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

4 ダイヤルを（予熱）に合わせる

5 フィルターとカップを湯煎する

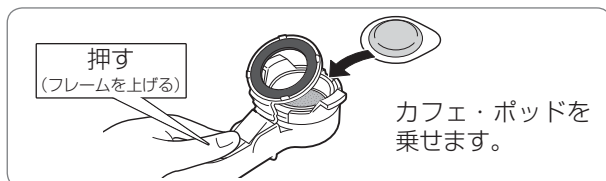
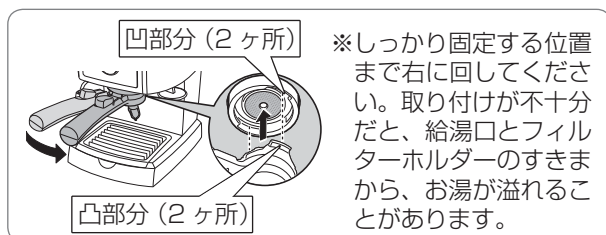
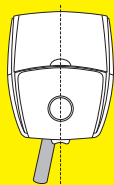
❶ 空のフィルターをセットしたフィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、カップをアダプターの真下に置く

❷ OK ランプ点灯後、ダイヤルを（抽出）に合わせて給湯する

- 抽出操作は、OK ランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温で抽出されません。
- 抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、OK ランプが消点灯を繰り返します。

6 給湯口からフィルターホルダーを外す

※フィルターおよび金属部分は熱くなっているのでご注意ください。
※フィルターホルダー内にお湯が残っている場合があるので、お湯を捨てるか拭き取ってください。

7 カフェ・ポッドをセットしてフィルターホルダーを給湯口に取り付ける

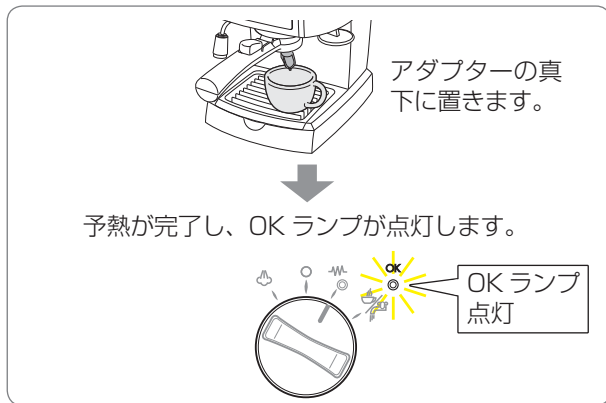
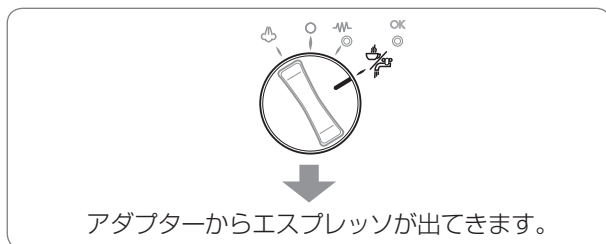
カフェ・ポッドをセットする

フィルターの上にカフェ・ポッドをセットする

フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し込み、柄を右側いっぱいに回す

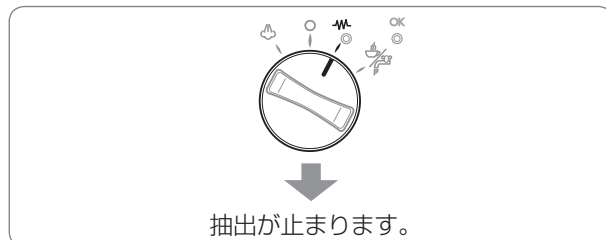
※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

<上から見た図>

※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

8 カップをアダプターの下に置く

9 ダイヤルを（抽出）に合わせる

●抽出操作は、OK ランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温のエスプレッソになりません。

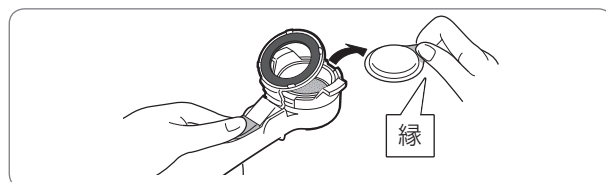
●抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、OK ランプが消点灯を繰り返します。

10 ダイヤルを（予熱）に戻して抽出を止める

抽出杯数1枚につき、約20秒かけて約30mLで抽出されるエスプレッソが美味しいエスプレッソの目安です。詳細は13ページを参照してください。

11 フィルターホルダーを取り外す

※給湯中は外さないでください。

12 カフェ・ポッドを取り出す

紙の縁をつまんで、カフェ・ポッドを取り出します。

※一度抽出したカフェ・ポッドは再使用できません。新しいカフェ・ポッドをご使用ください。

続けて抽出するときは

●手順7〜手順12を繰り返します。

※途中でタンクの水がなくなった場合は、ダイヤルを ○（電源オフ）にしてから、水を補充してください。

すべての抽出が終わったら

●ダイヤルが ○（電源オフ）になっていることを確認し、プラグをコンセントから抜きます。

●給水タンクの残水を捨てます。

⚠ 給湯中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

⊘ 子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手を近づけない／本体を移動しない／ふたを開けない／フィルターホルダーを外さない／カラだきしない

エスプレッソの抽出（II）：コーヒー粉を使う

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（7 ページ参照）

コーヒー粉

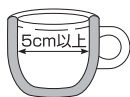
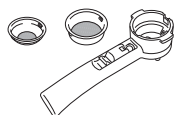
“エスプレッソ（マシン）用” と表記された極細挽き～細挽きの粉が最適です。

※ドリップおよびモカ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や**軟水**（硬度 90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

カップ

容量約 60 ～ 80mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

フィルター&フィルターホルダー

コーヒー粉用のフィルター（2 種）とフィルターホルダーを使います。（5 ページ参照）

1 電源オフ、スチームノズルが閉じた状態にする

詳細は 7 ページの手順 1 を参照してください。

2 給水タンクに水を入れる

❶ 給水タンクを本体から取り外し、MAX 表示（1.0L）の位置まで水を入れる

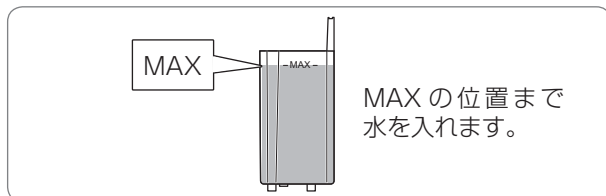
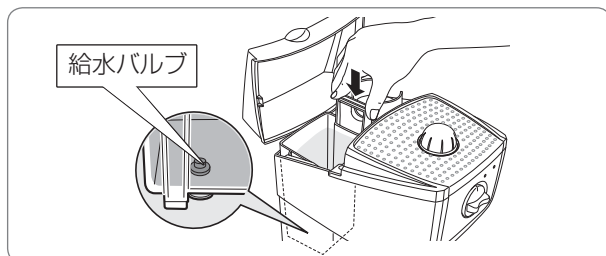
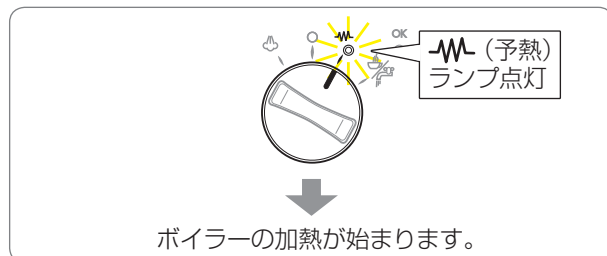
MAX の位置まで水を入れます。

❷ 給水タンクを本体にセットし、ふたを閉める

※ タンク底の給水バルブが開くように、給水タンクをしっかりと押し下げます。

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

4 ダイヤルを（予熱）に合わせる

ボイラーの加熱が始まります。

5 フィルターとカップを湯煎する

詳細は 9 ページの手順 5 を参照してください。

6 給湯口からフィルターホルダーを外す

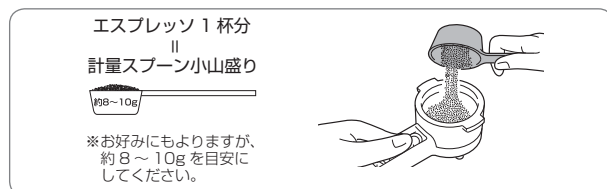
※フィルターおよび金属部分は熱くなっているのでご注意ください。

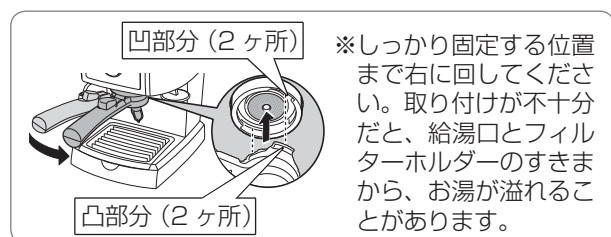
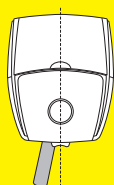
※フィルターホルダー内にお湯が残っている場合があるので、お湯を捨てるか拭き取ってください。

7 コーヒー粉を入れて、フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

コーヒー粉を入れる

❶ フィルターに付属の計量スプーンを使って、適量（★）のコーヒー粉を入れる

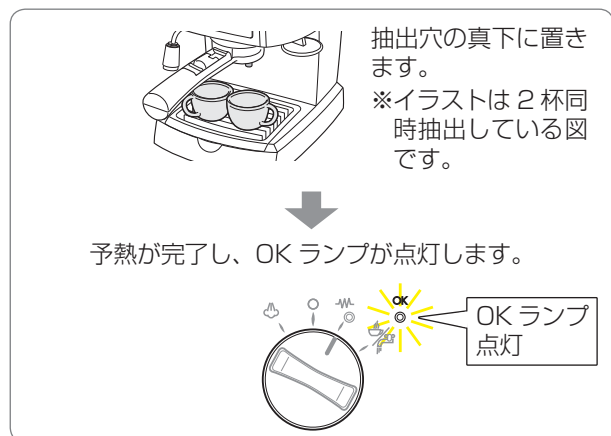
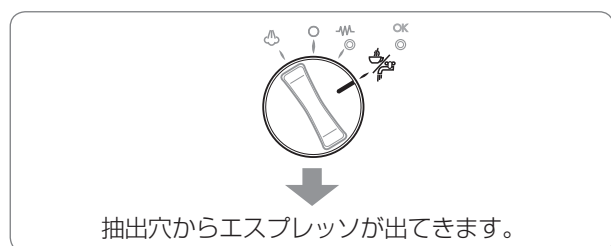
★ { 1 杯用：計量スプーン小山盛り 1 杯（約 8 ～ 10g）
2 杯用：計量スプーンすりきり 2 杯弱（約 13 ～ 14g）

❷ プレッサーでコーヒー粉を平らに押し詰める

フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し込み、柄を右側いっぱいに回す

※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

<上から見た図>

※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

8 カップを抽出穴の下に置く

抽出穴の真下に置きます。

※イラストは2杯同時抽出している図です。

予熱が完了し、OKランプが点灯します。

9 ダイヤルを （抽出）に合わせる

抽出穴からエスプレッソが出てきます。

- 抽出操作は、OKランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温のエスプレッソになりません。
- 抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、OKランプが消点灯を繰り返します。

10 ダイヤルを （予熱）に戻して抽出を止める

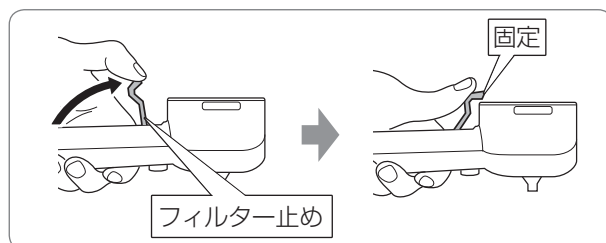
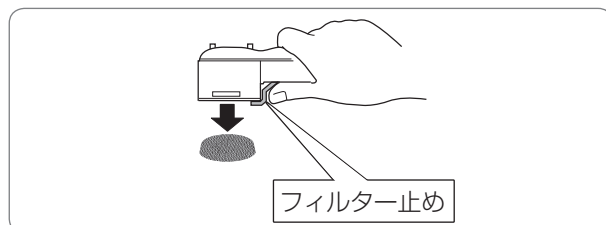
抽出が止まります。

抽出の目安については、13ページを参照してください。

11 フィルターホルダーを取り外す

※給湯中は外さないでください。

12 コーヒー粉を捨てる

❶ 柄のフィルター止めを起こしてフィルターを固定する

❷ フィルター止めを指で押さえた状態で、コーヒー粉を捨てる

続けて抽出するときは

- 手順7～手順12を繰り返します。

※途中でタンクの水がなくなった場合は、ダイヤルを ○（電源オフ）にしてから、水を補充してください。

すべての抽出が終わったら

- 給湯口を洗浄します。（20ページ参照）
- ダイヤルが ○（電源オフ）になっていることを確認し、プラグをコンセントから抜きます。
- 給水タンクの残水を捨てます。

⚠ 給湯中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

⊘ 子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手を近づけない／本体を移動しない／ふたを開けない／フィルターホルダーを外さない／カラだきしない

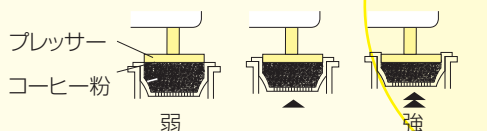
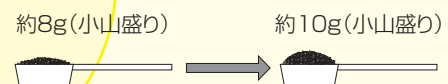
エスプレッソの抽出の基本

エスプレッソ抽出の基本（コーヒー粉を使う場合）

お好みのエスプレッソを抽出するには、先ず、基本（標準）的な抽出方法をマスターしてください。30mL のエスプレッソを約 20 秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ 1 杯分を抽出するための各基準値】

抽出量：約30cc　**抽出時間：約20秒**

- 1 度にエスプレッソ 2 杯（2 カップ）分を抽出する場合は、粉の量を約 13 ～ 14g（目安）にしてください。
- 「2 杯用フィルター」を使い、1 度に 2 杯（2 カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

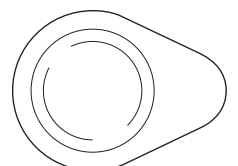
エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝赤味みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約 2 ～ 3mm の長く消えない層が自然にできます。

※アラビカ種 100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。

抽出が不適切だと以下のようなクレマになりますので、微調整をしてください。

- 抽出が足りないエスプレッソ（10 秒前後の抽出）▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- 抽出が過ぎたエスプレッソ（30 秒前後の抽出）▶ 濃い茶色の泡になる

これらの最適の条件がパックされているのがカフェ・ポッドです。

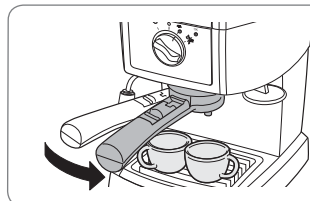
エスプレッソ用の豆を理想的な量と圧力で 1 杯ずつプレス・パックしたカフェ・ポッドを使用すれば、簡単に挽き立ての味と香りが楽しめます。

より熱いエスプレッソをお好みの場合は

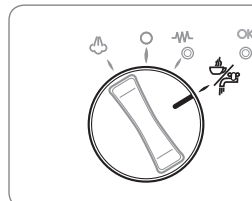
カップをあらかじめ温めておきます。

●特に厚手のカップは、抽出されたエスプレッソの熱を奪いやすいため、カップの温めをおすすめします。

ヒント

エスプレッソ抽出の前に、必ずカップの湯煎を行ってください。
※温めに使ったお湯は捨ててください。

❶ 空のフィルターをセットしたフィルターホルダーを、給湯口にしっかりと取り付ける

カップをアダプターの真下に置きます。

❷ OK ランプ点灯後、ダイヤルを（抽出）に合わせて給湯する

カップの八分目で給湯を停止します。

カップの湯煎には、①お湯の通り道とフィルターを温める役割と、②カップを温める役割があります。カップの湯煎をすることが、エスプレッソの味を保つコツです。

美味しいエスプレッソができない？

思うように美味しいエスプレッソができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
クレマが薄く、早めに消える	**抽出が不十分＝抽出時間が短い**	**抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する…**
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	プレッサーへ前回よりやや強めに押し付ける
		フィルターホルダーをしっかり取り付ける
	コーヒー粉の量が少ない	前回より量を増やす
	コーヒー粉の挽き具合が粗い	より細挽きの粉を使う
	コーヒー粉が古い	新しい粉を使う
	抽出時の湯温が低い	使用するカップとフィルターを事前に湯煎する
		OK ランプ点灯後に、ダイヤルを回す
濃い茶色のクレマで、層が薄い（エスプレッソがポタポタ抽出される）	**抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる**	**抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する…**
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	プレッサーへ前回より軽く押しつける
	コーヒー粉の量が多い	前回より量を減らす
	コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	やや粗めの粉を使う
焼けたような味がする	抽出のしすぎ	上記を参照する
	しばらく使っていない	内部洗浄後、使用する
	スチームを使った後、湯煎しなかった	湯煎してから抽出する

※ 抽出量：約 30mL、抽出時間：約 20 秒（1 杯分）を基準にしています。

カプチーノの作りかた

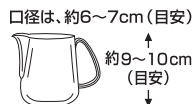
初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（7 ページ参照）

準備

牛乳

新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をご使用ください。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

ピッチャー

容量 250 ～ 400mL の取っ手のある金属製（ステンレスなど）のピッチャーが最適です。

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。

カップ

カプチーノ用には、容量約 120 ～ 160mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

スチームノズル

スチーム管の先に取り付けておきます。

1 電源オフ、スチームノズルが閉じた状態にする

2 給水タンクに水（1.0L）を入れ、セットする

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

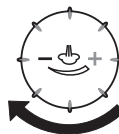
4 ダイヤルを ♨（スチーム）に合わせる

フォームミルクを作る

1 スチーム管内の水を排出する

❶ スチームノズルの下に耐熱性容器を置く

❷ スチームノブを反時計回りに回して開ける

❸ 3 ～ 5 秒たったら、スチームノブを時計回りに回して閉じる

2 ピッチャーに牛乳を入れる

※1/2 以上入れると、溢れ出る場合があります。

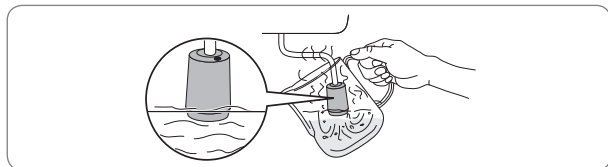
3 蒸気で牛乳を泡立てる

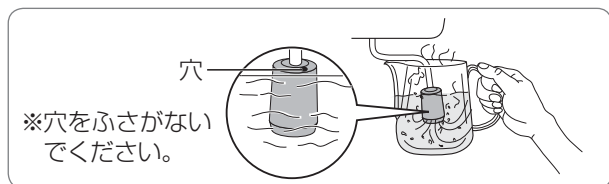
❶ ピッチャーを傾け、スチームノズルを半分くらい牛乳に浸ける

❷ スチームノブを、反時計回りに回して全開にする

※ピッチャーを傾けた状態で行います。

フォームミルクを作る（つづき）

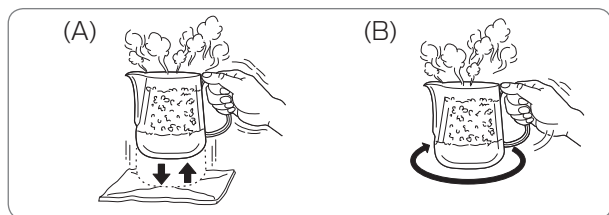
❸スチームノズルが水面ぎりぎりに浸かる位置までピッチャーを下げる（ピッチャーは傾けたまま）

※スチームノズルを完全に牛乳から出してしまうと、きめ細かい泡が立ちません。

❹ピッチャーの口近くまで泡が来たら、スチームノズルが根元近くまで牛乳に浸かるようピッチャーを持ち上げる

4 牛乳が温まったら、蒸気を止め、ピッチャーを外す

- 牛乳が 60 ～ 65℃（目安）に温まったら、スチームノブを時計回りに回して蒸気を止めます。
- 蒸気が止まったら、スチームノズルからピッチャーを外します。
- ピッチャーの底が、人肌よりやや熱いくらいが目安です。

スチームノズルから蒸気が出ている（＝スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。やけどをする危険があります。

5 空気を混ぜる

- ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり（A）、円を描くように回して（B）、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。

カプチーノを作る

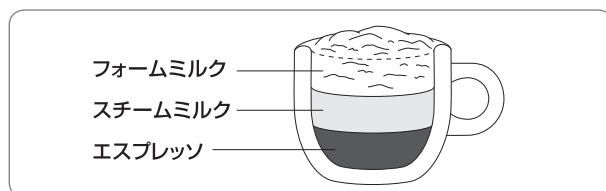
1 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用カップにエスプレッソを抽出します。

- カフェ・ポッドで抽出する（9 ～ 10 ページ）
- コーヒー粉で抽出する（11 ～ 12 ページ）

※フォームミルクを作った後は、エスプレッソ抽出の前に、必ず湯煎を行なってください。（9 ページ参照）

2 エスプレッソにフォームミルクを注ぐ

エスプレッソに適量のスチームミルク（温められたミルクの泡が少ない部分）を注ぎ、続いてフォームミルク（泡の部分）を注ぎます。

- それぞれ 1/3 の量が目安です。
- お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

カプチーノを作り終わったら…

- 給湯口を洗浄します。（20 ページ参照）
- スチームノズルを洗浄します。（19 ページ参照）
- ダイヤルが ○（電源オフ）になっていることを確認し、プラグをコンセントから抜きます。
- 給水タンクの残水を捨てます。

カプチーノの作りかた

⚠ 給湯中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手を近づけない／本体を移動しない／ふたを開けない／フィルターホルダーを外さない／カラだきしない

カフェ・ラテの作りかた

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェ・ラテになります。

- スチームミルクとは、泡の少ない温められたミルクのことです。
- エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

ヒント

フォームミルクを注ぐ際に、はしやスプーンの柄などで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。

給湯／蒸気の使いかた

給湯（お湯）

紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。

蒸　気

牛乳やスープなど（液体）の温めに利用できます。

美味しいカプチーノができない？

思うように美味しいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い II フォームミルクの出来が悪い	鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0% 以上の牛乳を使う
	泡立て用の器（ピッチャー）の形状が不適当	口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
	スチームノズルの孔の目詰まり	針や楊枝で孔の通りをよくする →20 ページ参照

故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）までお問い合わせください。

<table>
<tr><th>症　状（状態）</th><th colspan="2">考えられる原因</th><th>対処のしかた</th></tr>
<tr><td rowspan="6">1. エスプレッソの抽出が遅い／抽出されない</td><td colspan="2">給水タンクに水がない</td><td>給水タンクに水（1.0L）を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">給水バルブが開いていない</td><td>給水バルブが開くように給水タンクをしっかりと押し下げる</td></tr>
<tr><td colspan="2">給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている</td><td>給湯口およびフィルターのお手入れをする →20 ページ参照</td></tr>
<tr><td colspan="2">フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>プレッサーへ押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーヒー粉が細かすぎる</td><td>前回よりやや粗めの粉を使う</td></tr>
<tr><td>2. 給湯口からお湯が溢れて止まらない</td><td colspan="2">給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している</td><td>弊社サービスセンターに連絡する →22 ページ参照</td></tr>
<tr><td rowspan="7">3. 給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる</td><td rowspan="3">カフェ・ポッドを使う場合</td><td>カフェ・ポッド用ホルダーのフレームのパッキンが破損、老朽化している</td><td>弊社サービスセンターに連絡する →22 ページ参照</td></tr>
<tr><td>カフェ・ポッドの紙の縁を伝ってお湯が滴り落ちている</td><td>ポッドの縁の余分な部分をハサミで切り取る</td></tr>
<tr><td>カフェ・ポッドをセットした際に、フレームが浮いている</td><td>フレームが浮かないようにしっかりとセットする</td></tr>
<tr><td rowspan="4">コーヒー粉を使う場合</td><td>フィルターの縁にコーヒー粉が付着したままで給湯口に取り付けた</td><td>取り付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす →11 ページ参照</td></tr>
<tr><td>フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>プレッサーへ押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td>コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td>コーヒー粉が細かすぎる</td><td>前回よりやや粗めの粉を使う</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4. 抽出／給湯時に変な音がする</td><td colspan="2">給水タンクに水がない</td><td>給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">給水バルブが開いていない</td><td>給水バルブが開くように給水タンクをしっかりと押し下げる</td></tr>
<tr><td rowspan="3">5. 蒸気の出が悪い／出ない</td><td colspan="2">ダイヤルが（スチーム）になっていない</td><td>ダイヤルを（スチーム）まで回す</td></tr>
<tr><td colspan="2">給水タンクに水がない</td><td>給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">スチームノズルの目詰まり</td><td>お手入れをする →19 ページ参照</td></tr>
<tr><td rowspan="2">6. 蒸気が水っぽい</td><td colspan="2">蒸気が「適温」に達していない</td><td>OK ランプ点灯後に、スチームノブを開ける</td></tr>
<tr><td colspan="2">スチーム管に水がたまっている</td><td>事前にスチームノブを開けて、水抜きをする</td></tr>
</table>

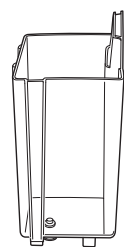
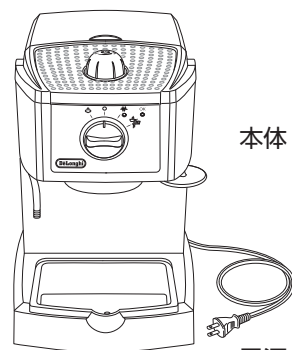
お手入れ

お手入れはこまめに！

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。

- お手入れをするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。
- 本体や電源コード／プラグを水に浸したり、水洗いしないでください。

お手入れ時のご注意

- 給水タンクに水は残さないでください。
- 研磨剤、ガラス磨き、シンナー、漂白剤、アルコールなどは使用しないでください。
- ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨スポンジなどは使用しないでください。
- 水洗いした部品は、乾かしてから本体に戻してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わないでください。

毎回使用後に行うお手入れ

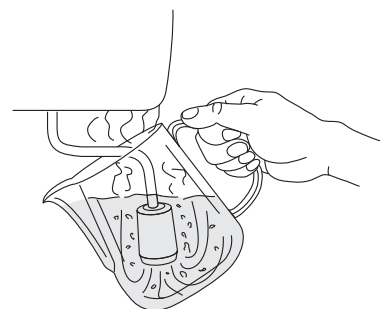
スチームノズル（洗浄する）

スチームノズルを使用した後は、必ず孔に残っているミルクなどを洗い流してください。そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。

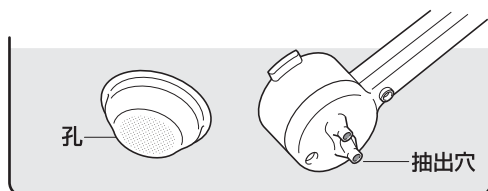
❶ 半分ほど水を入れたピッチャーにスチームノズル全体を浸ける
※ピッチャーは事前に水洗いしてください。

❷ スチームノブを開け、ダイヤルを（抽出）にする
スチーム管からお湯が出てきます。

❸ お湯がきれいになるまで洗浄を繰り返す

❹ 洗浄が終わったら、スチームノブを閉じ、ダイヤルを ○（電源オフ）にする

その日の最終使用後に行うお手入れ

フィルター、フィルターホルダー、アダプター（浸ける）

ぬるま湯に浸け、ブラシや楊枝で孔や抽出穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。金属臭を抑えるコーヒーの脂肪分の皮膜を取り除いてしまうからです。
※漂白剤は絶対に使用しないでください。

給湯口（洗浄する）

❶ フィルターホルダーを取り外す
❷ 大きめの耐熱容器を給湯口の下に置く
❸ ダイヤルを （抽出）にする
給湯口からお湯が出てきます。
❹ 洗浄が終わったら、ダイヤルを ○（電源オフ）にする
❺ 冷めた後、給湯口周辺に付着した粉を、タオルや濡れ雑巾で拭き取る

ゴムパッキンや接合部は柔らかいブラシで取り除きます。

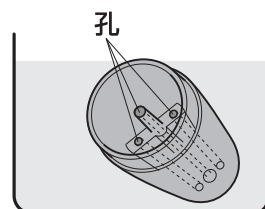
必要なときに行うお手入れ

本体表面、電源コード／プラグ（拭く）

- 固く絞った濡れ布きんで拭きます。
- 汚れがひどい場合は、少量の台所用食器用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭き取ってください。

※プラグをコンセントから抜いてください。
※水に浸けたり、水洗いしないでください。

スチームノズル（浸ける）

定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（3ヶ所）の通りをよくしてください。

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やスチームノズルなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度にもよりますが、3ヵ月〜半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

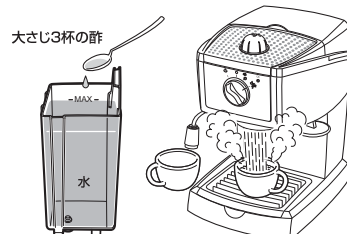
❶ 給水タンクの水（MAX 表示：1.0L）に大さじ 3 杯の酢を加え、ダイヤルを （予熱）にする
※酢の入れすぎにご注意ください。

❷ OK ランプ点灯後、ダイヤルを （給湯）にする

❸ スチームノブを開閉して、給湯口とスチーム管から交互にお湯を出す
タンクの水がなくなるまで続けてください。

❹ 給水タンクの水がなくなったら、今度は水だけで❷〜❸の操作を行う
※酢の臭いがなくなるまで少なくとも5回この操作を繰り返し行ってください。

お手入れ

仕様

製品名称／型式番号		エスプレッソ・カプチーノ メーカー／ EC152J
定格	電圧／周波数	交流 100V ／ 50/60Hz
	消費電力	1050W
外形寸法		幅 195 ×奥行き 245 ×高さ 290（mm）
質量		約 2.8kg（本体のみ）
給水タンク容量		最大水量：1.0L
材質	本体	ポリプロピレン
	給水タンク	ポリプロピレン
	ボイラー	ステンレス・スチール

別売品

- **ステンレス製ミルクジャグ【形式番号：MJD350】**容量：350mL、素材：18/10 ステンレス
- **ステンレス製ミルクジャグ【形式番号：MJD400】**容量：450mL、素材：18/8 ステンレス

お求め方法 ▶お買い上げの販売店または弊社オンラインショップでお求めください。

オンラインショップ URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com

※同梱されている「お試し用カフェ・ポッドお申し込みハガキ」をお送りいただきますと、「お試し用カフェ・ポッド」とともにその他の別売品情報をお送りいたします。

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、18ページ「故障かな?」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記参照)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- **使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **電源コード、電源プラグが変形／破損している**
- **本体に強い衝撃を与えた**
- **取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない**

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に
 1. お求め時期　2. 製品名称と型式番号　3. 故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
 ※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

3) 保証期間中（1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について
 弊社では、このエスプレッソ・カプチーノ メーカーの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) **真心点検のおすすめ：**長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をお薦めします。点検の依頼および料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
 ※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日： 年 月 日

6) デロンギ再資源化システムについて
 ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
 ※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。
 ※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター　（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 18:00）

コールセンター
修理について　Tel.0120-804-280
　Tel.0120-692-885
お問い合わせ　Tel.0120-064-300
　Tel.0120-692-880
／Fax.045-450-3291

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫(株)内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**